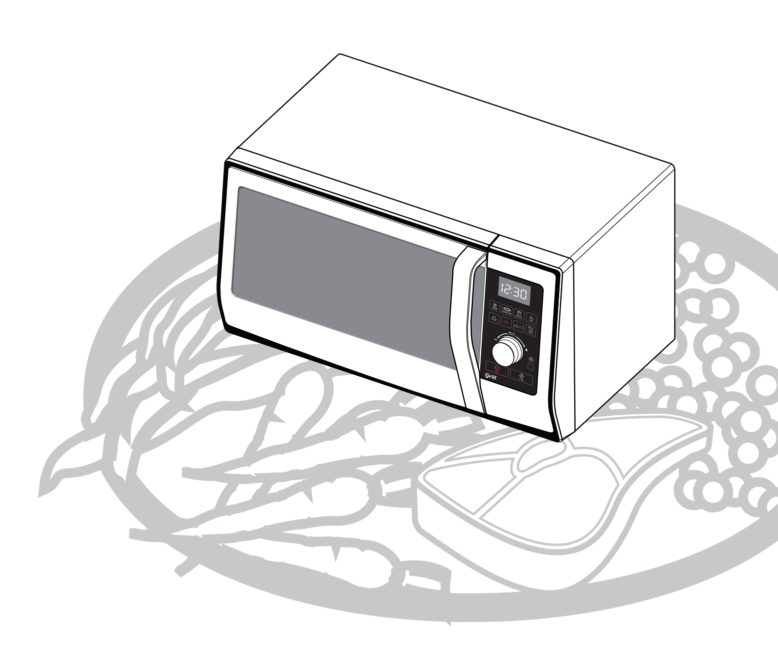


HORNO MICROONDAS

Guía de cocción e instrucciones para el usuario

GE89APST



ECO
RoHS compliant

Conformità RoHS

Il prodotto è conforme con la direttiva RoHS (Restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche) e nei nostri prodotti non vengono utilizzati i 6 materiali pericolosi: cadmio (Cd), piombo (Pb), mercurio (Hg), cromo esavalente (Cr+6), bifenili polibromurati (PBBs), eteri difenili polibromurati (PBDEs).

Núm. código: DE68-03597G

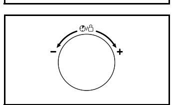
ES

Guía de búsqueda rápida

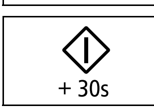
Si desea cocinar



1. Coloque la comida en el horno.
   Seleccione el nivel de potencia pulsando el botón una o más veces.

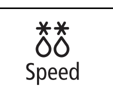


2. Seleccione el tiempo de cocción girando el **control del dial** a su gusto.

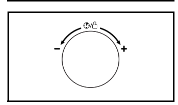


3. Pulse el botón .
   Resultado: La cocción dará comienzo. El horno emite cuatro pitidos cuando la cocción ha terminado.

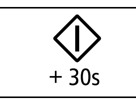
Si desea descongelar comida automáticamente



1. Coloque la comida congelada en el horno.
   Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Rápida** ( ).

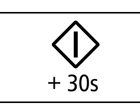


2. Seleccione el peso girando el **control del dial** a su gusto.



3. Pulse el botón .

Si desea añadir 30 segundos extra

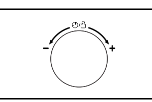


Deje la comida en el horno.
Pulse **+ 30 s** una o más veces por cada 30 segundos extra que desee añadir.

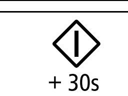
Si desea cocinar algo al grill



1. Pulse el botón .

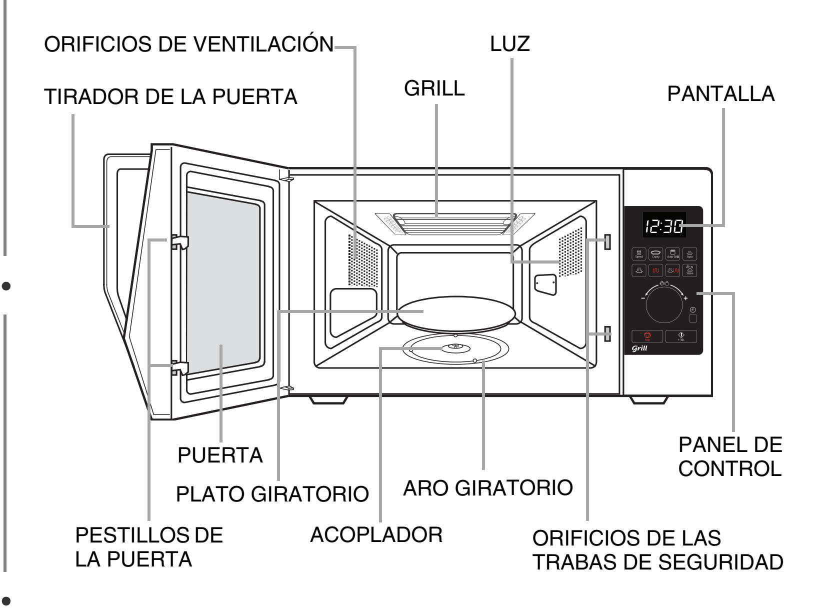


2. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**.

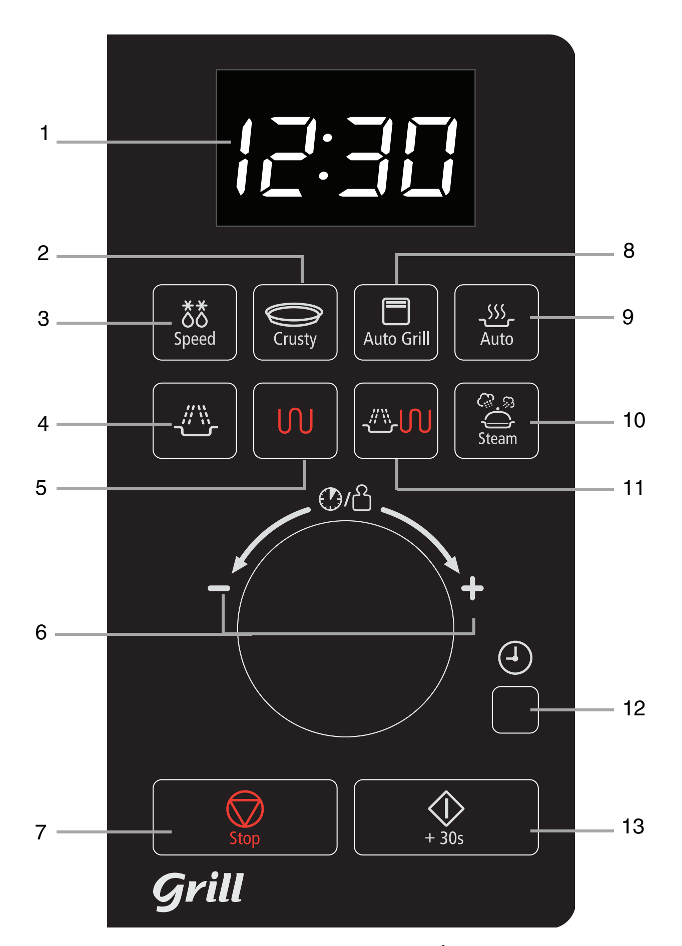


3. Pulse el botón .

Horno



Panel de control

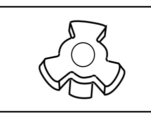


1. PANTALLA
2. BOTÓN DE TOSTADO
3. FUNCIÓN DESCONGELACIÓN RÁPIDA AUTOMÁTICA
4. CONFIGURACIÓN DEL NIVEL DE ENERGÍA
5. SELECCIÓN DEL MODO GRILL
6. CONTROL DEL DIAL (tiempo de cocción, peso y tamaño de la ración)
7. BOTÓN PARA DETENER/CANCELAR
8. BOTÓN PARA GRILL AUTOMÁTICO
9. SELECCIÓN DEL RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO
10. BOTÓN PARA EL VAPOR
11. SELECCIÓN DEL MODO COMBI
12. CONFIGURACIÓN DEL RELOJ
13. BOTÓN DE INICIO

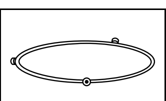
Accesorios

ES

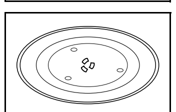
Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.



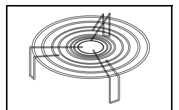
1. **Acoplador**, ya colocado en el eje del motor en la base del horno.
   Objetivo: El acoplador acciona el plato giratorio.



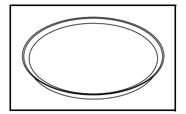
2. **Aro giratorio** que se debe colocar en el centro del horno.
   Objetivo: El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



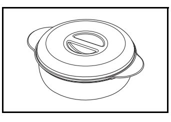
3. **Plato giratorio**: se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.
   Objetivo: El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.



4. **Parrilla metálica**: se debe colocar en el plato giratorio.
   Objetivo: La parrilla metálica se puede utilizar en la cocción al grill y combinada.

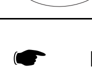


5. **Placa tostadora**, consulte página 12 a 13.
   Objetivo: La placa tostadora al usar la función de tostado automático o tostado manual.



6. **Olla a vapor**, consulte página 10.
   Objetivo: Olla a vapor de plástico para la función de cocción al vapor.

☛ **NO** ponga en marcha el microondas sin el aro ni el plato giratorios.
☛ **NO** haga funcionar el modo Grill () ni el modo Combi () con la olla a vapor.

Modo funcionamiento	MW ()	GRILL ()	COMBI ()
 (Olla a vapor)	O	X	X

Uso de este manual de instrucciones

Acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. El manual de instrucciones contiene mucha información valiosa sobre la cocción con el horno microondas:

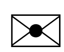
- ***Precauciones de seguridad***
- ***Accesorios adecuados y utensilios de cocina***
- ***Consejos de cocina útiles***

Dentro de la cubierta encontrará una guía de búsqueda rápida en la que se explican las cuatro funciones de cocción básicas:

- ***Cocción de comida***
- ***Descongelación automática de los alimentos***
- ***Cocinar al grill***
- ***Adición de un tiempo de cocción extra***

En la parte frontal del manual encontrará ilustraciones del horno y, lo que es más importante, del panel de control, para que pueda buscar los botones más fácilmente.

Los procedimientos paso a paso utilizan cuatro símbolos diferentes.

			
Importante	**Notas**	**Precaución**	**Girar**

PRECAUCIONES PARA EVITAR UN POSIBLE EXCESO DE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE LAS MICROONDAS

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

(a) Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

(c) Si el horno está estropeado, no lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:
(1) La puerta (curvada)
(2) Las bisagras de la puerta (rotas o flojas)
(3) Los cierres y las superficies de cierre

(d) Sólo el personal cualificado del servicio técnico de microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

Precauciones de seguridad

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES.
LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Antes de cocer sólidos o líquidos en su horno microondas, compruebe que se hayan tomado las siguientes precauciones de seguridad.

- Utilice sólo utensilios que sean aptos para el microondas;
  NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc.
  Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico.

Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.

- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.
  No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.
- Las cantidades pequeñas de alimentos requieren un tiempo de cocción o calentamiento más corto.
  Si se sobrepasa el tiempo permitido se pueden sobrecalentar o quemar.
- Si nota humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
- El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar ebulliciones eruptivas con retraso. Por lo tanto tenga cuidado al manejar el recipiente.
  Para evitarlo deje **SIEMPRE** que pase un tiempo de al menos 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura.
  Remueva durante el calentamiento, si es necesario, y SIEMPRE remueva después de calentar.
  En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:
  * Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos.
  * Cúbrala con una gasa seca y limpia.
  * No aplique cremas, aceites ni lociones.
- No rellene **NUNCA** el recipiente hasta el borde y elija uno que sea más ancho en la parte superior que en la inferior, para evitar que el líquido rebose al hervir. Las botellas con cuellos estrechos también pueden explotar si se sobrecalientan.
  NO CALIENTE NUNCA un biberón con la tetina puesta, ya que puede explotar si se calienta demasiado.
- El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.
- No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento.
  No caliente tampoco recipientes, botellas ni tarros herméticos o sellados al vacío, nueces con cáscara, tomates, etc.
- Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.
- **NO** cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Podrían incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por esas ranuras.
  El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Se quedará sin funcionar hasta que se haya enfriado lo suficiente.
- **UTILICE SIEMPRE** manoplas para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.
- **NO** toque los elementos calefactores ni las paredes del interior del horno hasta que éste se haya enfriado.

Precauciones de seguridad (continuación)

- No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado de superficies calientes.
  No haga funcionar el aparato si el cable de alimentación eléctrica o el enchufe están dañados.
- Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato.

Motivo: El aire caliente y el vapor liberados pueden provocar quemaduras.

- Puede que oiga un chasquido durante el funcionamiento (especialmente si el horno está descongelando).

Motivo: Este sonido es normal cuando la salida de potencia eléctrica está cambiando.

- **NO** ponga en marcha el microondas si está vacío. La alimentación se cortará automáticamente por motivos de seguridad. Puede usarlo normalmente después de dejarlo reposar durante al menos 30 minutos.
  Se recomienda dejar siempre un vaso con agua en el interior. El agua absorberá las microondas si se pone en marcha el horno accidentalmente.
- El microondas no debe instalarse en el interior de un armario.

IMPORTANTE

- **NUNCA** se debe permitir a los niños que jueguen con el microondas ni que lo usen. Tampoco se debe dejar de vigilar a los niños si están cerca del microondas en uso. Los objetos que interesen a los niños no se deben almacenar ni ocultar encima o dentro del microondas.
- Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin la supervisión o las indicaciones de una persona responsable que garantice un uso seguro del aparato.
- No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.
- El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.
- **NO** use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal (si lo hay).

ADVERTENCIA:
Si la puerta o los cierres de ésta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado la persona competente.

ADVERTENCIA:
Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

ADVERTENCIA:
Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

ADVERTENCIA:
No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión si no les ha dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y saben el peligro que entraña hacer mal uso de él.

ADVERTENCIA:
Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños sólo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son altas.

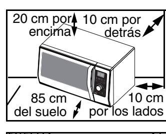
ADVERTENCIA:
Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.

- Por motivos de seguridad, no limpie el aparato con un limpiador de alta presión ni de vapor.

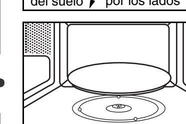
Instalación del horno microondas

ES

Coloque el horno en una superficie plana y nivelada a una altura mínima de 85 cm del suelo. La superficie debe poseer la firmeza suficiente para sostener el peso del horno con seguridad.



1. Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello 10 cm (4 pulg.) de espacio como mínimo por detrás y en los laterales y 20 cm (8 pulg.) de espacio por encima.



2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Instale el aro giratorio y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.

3. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

☛ Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial o un conjunto proporcionado por el fabricante o su agente de servicio técnico.
Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA de tierra de 3 clavijas, 230 voltios y 50 Hz. Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial.

☛ No instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

ES

Configuración de la hora

El horno microondas tiene un reloj incorporado. La hora puede aparecer en formato de 24 o de 12 horas. Debe ajustar el reloj:

- ***Cuando instale por primera vez el horno microondas***
- ***Después de un apagón eléctrico***

✉ No olvide volver a configurar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.

1.

Para que aparezca la hora en el...	**Pulse el botón...**
formato de 24 horas	Una vez
formato de 12 horas	Dos veces

2. Gire el **control del dial** para ajustar la hora.

3. Pulse el botón .

4. Gire el **control del dial** para ajustar los minutos.

5. Pulse el botón .

Qué hacer en caso de dudas o si se presenta un problema

Si se encuentra con alguno de los problemas enumerados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

◆ Se trata de algo normal.
- Condensación dentro del horno
- Flujo de aire alrededor de la puerta y de la carcasa exterior
- Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la carcasa exterior
- Escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación

◆ El horno no se inicia si pulsa el botón .
- ¿Está la puerta completamente cerrada?

◆ La comida no se cuece en absoluto
- ¿Ha ajustado el temporizador correctamente o pulsado el botón ?
- ¿Está la puerta cerrada?
- ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?

◆ La comida se ha cocido de más o de menos
- ¿Ha establecido la duración de cocción adecuada para este tipo de comida?
- ¿Ha seleccionado un nivel de potencia adecuado?

◆ Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).
- ¿Utiliza un plato con adornos metálicos?
- ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno?
- ¿Hay papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores?

◆ El horno provoca interferencias con radios o televisores
- Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Esto es normal. Para solucionar el problema instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.
- Si el microprocesador del horno detecta la interferencia, es posible que se reinicie la pantalla. Para solucionar este problema, desenchufe el cable de alimentación y vuelva a enchufarlo. Restablezca la hora.

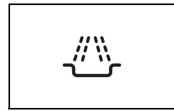
✉ Si las pautas anteriores no le permiten solucionar el problema, póngase en contacto con su distribuidor local o el servicio posventa de SAMSUNG.

Cocción/recalentamiento

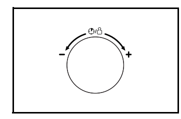
El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.

Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.

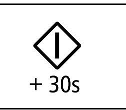
En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio.. A continuación cierre la puerta



1. Pulse el botón .
   Resultado: Aparecen las indicaciones de 850 W (máximo poder de cocción):
   Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón hasta que se visualice el voltaje correspondiente. Consulte la tabla de niveles de potencia.



2. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**.



3. Pulse el botón .
   Resultado: La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio.
   1) La cocción comienza; cuando termine, el horno emitirá cuatro pitidos.
   2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.



Nunca ponga en marcha el microondas si está vacío.

Si desea calentar un plato durante un periodo corto de tiempo a potencia máxima (850 W), pulse el botón **+30 s** una vez por cada 30 segundos de tiempo de cocción. El horno empezará a funcionar inmediatamente.

Niveles de potencia

Puede elegir entre los niveles de potencia que se indican a continuación.

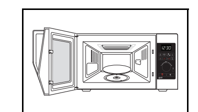
Nivel de potencia	Salida	
	MICROONDAS	GRILL
ALTO	850 W	
MEDIO ALTO	600 W	
MEDIO	450 W	
MEDIO BAJO	300 W	
DESCONGELAR	180 W	
BAJO/MANTENER CALIENTE	100 W	
GRILL	-	1250 W
COMBI I	600 W	1250 W
COMBI II	450 W	1250 W
COMBI III	300 W	1250 W

Si selecciona el nivel de potencia superior, el tiempo de cocción se debe reducir.

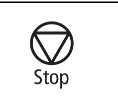
Si selecciona el nivel de potencia inferior, el tiempo de cocción se debe aumentar.

Cómo detener la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para probar la comida.



1. Para detenerla temporalmente:
   Abrir la puerta.
   Resultado: La cocción se detendrá. Para reanudar la cocción cierre la puerta y pulse de nuevo .

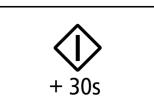


2. Para detenerla completamente:
   Pulse el botón .
   Resultado: La cocción se detiene. Si desea cancelar los ajustes de cocción, vuelva a pulsar el botón **Detener** ( ).

También puede cancelar un ajuste antes de comenzar, pulsando el botón **Detener** ( ).

Ajuste del tiempo de cocción

Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón +30 s una vez por cada 30 segundos que se quieran añadir.

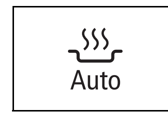


Pulse una vez el botón **+30s** por cada 30 segundos que se desee añadir.

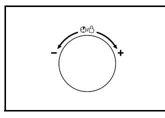
Uso de la función de recalentamiento automático

ES

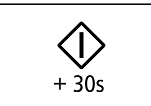
La función de recalentamiento automático tiene cuatro tiempos de cocción preprogramados.
No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.
Puede ajustar el número de raciones girando el control del dial.
Para empezar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Auto** ( ).



2. Seleccione el tamaño de la ración girando el **control de dial**. (Consulte la tabla de los programas de recalentamiento automático.)



3. Pulse el botón .
   Resultado: La cocción dará comienzo.
   Cuando haya acabado.
   1) El horno emite cuatro pitidos.
   2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

La siguiente tabla presenta los 3 programas de recalentamiento automático. Siga las cantidades, los tiempos de reposo y las recomendaciones.

Código/Alimento	Porción	Tiempo reposo	Recomendaciones
1. Comida preparada (Fría)	300-350 g 400-450 g	3 min	Colóquela en un plato de cerámica y cúbrala con un film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta).
2. Sopa/Salsa (Fría)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3 min	Vierta la sopa o salsa en un cuenco o un plato sopero de cerámica. Cubra la comida durante el calentamiento y el tiempo de reposo. Remuévala antes y después del tiempo de reposo.
3. Bebidas (Café, leche, té, agua, temperatura ambiente)	150 ml (1 taza) 250 ml (1 jarra)	1-2 min	Vierta en una taza (150 ml) o un tazón (250 ml) de cerámica y póngalo en el centro del plato giratorio. Caliéntela sin cubrirla. Remover con cuidado antes y después del tiempo de reposo.

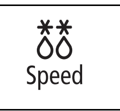
Uso de la función de descongelación rápida automática

La función de descongelación rápida automática permite descongelar carne, aves, pescado y pan/pasteles. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente.

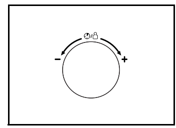
Tan sólo debe seleccionar el programa y el peso.

Utilice sólo los recipientes que sean seguros para su uso en el microondas.

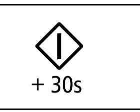
Para empezar, coloque la comida congelada en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Rápida** (⁂).
   (Consulte la tabla en la página contigua si desea más información.)



2. Seleccione el peso del alimento girando el **control del dial**. Es posible seleccionar hasta un máximo de 1500 g.



3. Pulse el botón ◇.
   Resultado: La cocción dará comienzo.
   Cuando haya acabado.
   1) El horno emite cuatro pitidos.
   2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.



También puede descongelar comida manualmente. Para hacerlo, seleccione la función de recalentamiento o cocción del microondas con una potencia de 180 W. Consulte la sección "Cocción/recalentamiento" en la página 7 si desea más información.

La siguiente tabla presenta los 4 programas de descongelación rápida, las cantidades, los tiempos de reposo y las recomendaciones.

Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque carne, ave o pescado en un plato de cristal plano o en un plato de cerámica. Coloque el plato en el plato giratorio.

Código/ Alimento	Tamaño de la porción	Tiempo reposo	Recomendaciones
1. Carne	200-1500 g	20-60 min	Cubrir los bordes con papel de aluminio. Dele la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para ternera, cordero, cerdo, filetes, carne en trozos y carne picada.
2. Aves	200-1500 g	20-60 min	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Dele la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para un pollo entero y en porciones.
3. Pescado	200-1500 g	20-50 min	Cubrir la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dele la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para un pescado entero como para filetes de pescado.
4. Pan	125-625 g	5-30 min	Coloque el pan sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. Coloque la torta en un plato de cerámica y, si es posible, gírelo tan pronto como el horno emita pitidos. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.) Este programa es ideal para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Colocar los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles, galletas, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, pasteles de fruta y crema o pasteles con cobertura de chocolate.

Seleccione la función de descongelación manual con una potencia de 180 W si desea descongelar la comida manualmente. Si desea más información sobre la descongelación manual y los tiempos de descongelación, consulte la página 22.

Uso de la función de cocción al vapor

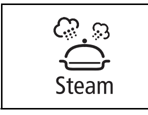
ES

Con la función de cocción al vapor, el tiempo de cocción se ajusta automáticamente.

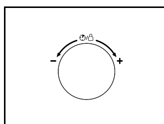
Puede ajustar el número de raciones girando el control del dial.

Use la olla a vapor de plástico para la función de cocción al vapor.

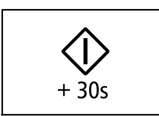
Para empezar, coloque la olla a vapor de plástico en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Vapor** ( ).



2. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**. (Consulte la tabla de los programas de recalentamiento automático.)

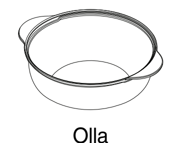


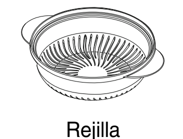
3. Pulse el botón .
   Resultado: La cocción dará comienzo.
   Cuando haya acabado:
   1) El horno emite cuatro pitidos.
   2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

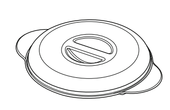


Consejo para la cocción al vapor

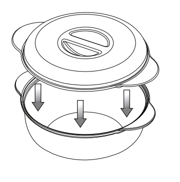
Componentes de la olla a vapor

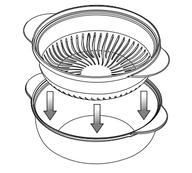
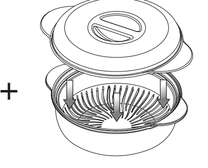

Olla


Rejilla


Tapa

Ensamblaje de las partes de la olla


(Olla + tapa)



(Olla con rejilla + tapa)

Uso de la guía de cocción al vapor automática

La siguiente tabla presenta los 5 programas automáticos de la función Vapor, las cantidades, los tiempos de reposo y las recomendaciones. En la función de cocción al vapor, utilice siempre la olla a vapor y añada agua siguiendo las instrucciones de la tabla. La comida se cocerá por microondas con la ayuda del vapor.

Código/ Alimento	Tamaño de la porción	Tiempo reposo	Partes	Recomendaciones
1. Vegetales frescos	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2 min	Olla con rejilla + tapa 2-5 cucharadas soperas de agua según la cantidad	Pesar después de lavar, limpiar y cortar en porciones parecidas. Introduzca la rejilla en la olla a vapor. Disponga las verduras sobre la rejilla. Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua para cocinar 100-350 g, y 45 ml (3 cucharadas soperas) para cocinar 500-550 g. Cubra con la tapa.
2. Filetes de pescado	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3 min	Olla con rejilla + tapa + 100 ml de agua	Lave y prepare los filetes de pescado fresco y aliñe con zumo de limón. Añada 100 ml a la olla a vapor. Disponga los filetes en la rejilla, introduzca ésta en la olla y cubra con la tapa.
3. Pechugas de pollo	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3 min	Olla con rejilla + tapa + 100 ml de agua	Lave y prepare las pechugas de pollo. Practique 2 o 3 cortes en la superficie de las pechugas. Añada 100 ml a la olla a vapor. Disponga las pechugas en la rejilla, introduzca ésta en la olla y cubra con la tapa.
4. Patatas peladas	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	2-3 min	Olla + tapa	Pese las patatas después de pelarlas, lavarlas y cortarlas en porciones parecidas. Introdúzcalas en la olla a vapor. Añada 15-30 ml (1-2 cucharadas soperas) de agua para cocinar 100-350 g, y 45-60 ml (3-4 cucharadas soperas) para cocinar 400-650 g. Cubra con la tapa.
5. Arroz blanco	150-200 g 250-300 g 350-400 g	4-5 min	Olla + tapa	Utilice arroz blanco precocido. Ponga el arroz en la olla a vapor. Añada doble cantidad de agua fría. Cubra con la tapa. Finalizada la cocción, remueva y deje reposar. Después de la cocción, retire la humedad del recipiente con papel de cocina.

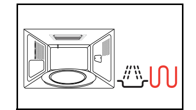
Uso de la guía de cocción al vapor manual

Alimento	Porción	Potencia	Hora (min)	Espera Hora (min)	Partes	Instrucciones
Alcachofas	300 g (1-2 unid.)	850 W	5-6	1-2	Olla + tapa	Lave y limpie las alcachofas. Póngalas en la olla. Agregue una cucharada de zumo de limón. Cubra con la tapa.
Verduras frescas	300 g	850 W	4-5	1-2	Olla con rejilla + tapa	Pese las verduras (por ejemplo, cabezuelas de brócoli o coliflor, zanahorias, pimiento) después de lavarlas, limpiarlas y cortarlas en trozos de tamaño similar. Ponga la rejilla en la olla. Distribuya las verduras en la rejilla. Añada 2 cucharadas de agua. Cubra con la tapa.
Verduras congelada s	300 g	600 W	7-8	2-3	Olla con rejilla + tapa	Ponga las verduras congeladas en la rejilla de la olla. Añada 1 cucharada de agua. Cubra con la tapa. Remueva bien después de la cocción y el tiempo de reposo.
Filetes de pescado fresco	300 g	1. etapa: 850 W 2. etapa: 450 W	1-2 5-6	1-2	Olla con rejilla + tapa	Lave y prepare los filetes de abadejo, rosada o salmón. Rocíe con zumo de limón. Ponga la rejilla en la olla. Disponga los filetes uno junto a otro. Añada 100 ml de agua fría. Cubra con la tapa.
Pechugas de pollo	300 g	1. etapa: 850 W 2. etapa: 600 W	1-2 7-8	1-2	Olla con rejilla + tapa	Lave las pechugas de pollo. Practique 2-3 cortes en la superficie. Ponga la rejilla en la olla. Disponga las pechugas una junto a otra. Añada 100 ml de agua fría. Cubra con la tapa.
Arroz	250 g	850 W	15-18	5-10	Olla + tapa	Ponga el arroz precocido en la olla. Añada 500 ml de agua fría. Cubra con la tapa. Después de la cocción, deje reposar 5 minutos el arroz blanco y 10 minutos el arroz integral.
Patatas con piel	500 g	850 W	7-8	2-3	Olla + tapa	Pese y lave las patatas y póngalas en la olla a vapor. Añada 3 cucharadas de agua. Cubra con la tapa.
Estofado (Frío)	400 g	600 W	5-6	1-2	Olla + tapa	Ponga el guiso en la olla a vapor. Cubra con la tapa. Remueva bien y deje reposar.
Dumpling congelado relleno de mermelada	150 g	600 W	1-2	2-3	Olla con rejilla + tapa	Humedezca con agua fría la parte superior de los dumplings rellenos. Ponga 1-2 dumplings uno al lado de otro en la rejilla. Introduzca la rejilla en la olla. Cubra con la tapa.
Compota de frutas	250 g	850 W	3-4	2-3	Olla + tapa	Pese la fruta fresca (por ejemplo, manzanas, peras, ciruelas, albaricoques, mangos o piña) después de pelarla, lavarla y cortarla en dados de tamaño similar. Póngalos en la olla. Añada 1-2 cucharadas de agua y 1-2 cucharadas de azúcar. Cubra con la tapa.

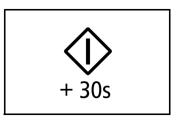
Uso de la función de tostado automático

ES

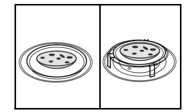
Con la función de tostado automático, el tiempo de cocción se ajusta automáticamente.
Puede ajustar el número de raciones girando el control del dial.
Para empezar, coloque la placa tostadora en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



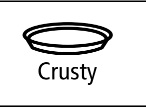
1. Coloque la placa tostadora directamente en el plato giratorio y precaliéntelo con la combinación de microondas y grill superior.
   Pulse el botón **Combi ( )** y ajuste el tiempo de precalentamiento (de 1 a 3 minutos) girando el **control del dial**.



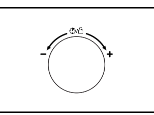
2. Pulse el botón ◇.
   ☛ Utilice siempre guantes de horno para sacar la placa tostadora, ya que ésta se calienta mucho.



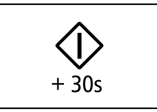
3. Abra la puerta del horno.
   Coloque la comida en la placa tostadora.
   Cierre la puerta.
   ✉ Coloque la placa tostadora en la parrilla metálica (o plato giratorio) del microondas.



4. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Tostado** ( ).



5. Seleccione el tamaño de la ración girando el **control de dial**. (Consulte la tabla contigua.)



6. Pulse el botón ◇.
   Resultado: La cocción dará comienzo.
   Cuando haya acabado:
   1) El horno emite cuatro pitidos.
   2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

✉ **Cómo limpiar la placa tostadora**
Limpie la placa tostadora con agua caliente y detergente; aclare con agua limpia.

✉ No utilice un cepillo ni una esponja dura, ya que podría dañar la capa superior.

❄ **Nota**
La placa tostadora no resiste los lavavajillas.

Uso de la función de tostado automático

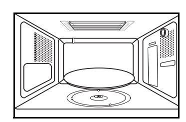
La siguiente tabla presenta los 4 programas de tostado automático. Siga las cantidades, los tiempos de reposo y las recomendaciones.

Código/Alimento	Tamaño de la porción	Tiempo de precalentamiento	Recomendaciones
1. Pizza congelada (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	Placa tostadora/ precalentamiento 600 W + Grill durante 3 min	Precaliente la placa tostadora con 600 W + grill durante 3 minutos en el plato giratorio. Coloque la pizza congelada en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Coloque la parrilla en el plato giratorio.
2. Snacks de pizza congelados (-18 °C)	150 g (4-5) 300 g (8-9)	Placa tostadora/ precalentamiento 600 W + Grill durante 2 min	Precaliente la placa tostadora con 600 W + grill durante 2 minutos en el plato giratorio. Distribuya la pizza congelada en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Coloque la parrilla en el plato giratorio.
3. Quiche/Tarta congeladas (-18 °C)	150 g (1 pieza) 300 g (2 pzs.)	Placa tostadora/ precalentamiento 600 W + Grill durante 1 min	Precaliente la placa tostadora con 600 W + grill durante 1 minuto en el plato giratorio. Ponga 1 porción de quiche en el centro, o 2 porciones una junto a otra, en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Coloque la parrilla en el plato giratorio.
4. Verduras asadas	200~250 g 300~350 g	Placa tostadora/ precalentamiento 600 W + Grill durante 2 min	Lave y corte en rodajas las verduras, como calabacines, berenjenas, tomates, setas y pimientos. Unte con aceite de oliva, sal, pimienta y hierbas. Precaliente la placa tostadora con 600 W + grill durante 2 minutos en el plato giratorio. Distribuya las rodajas en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Coloque la parrilla en el plato giratorio.

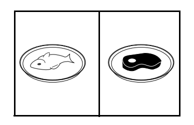
ES

Uso de la función de tostado manual

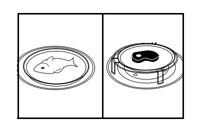
Esta placa tostadora permite que se dore no sólo la parte superior de la comida con el grill, sino también la parte inferior se vuelve crujiente y dorada debido a la alta temperatura de la placa tostadora. Varios elementos que puede preparar en la placa tostadora se pueden encontrar en el diagrama (consulte la página contigua).
La placa tostadora también se puede utilizar para panceta, huevos, salchichas, etc.



1. Coloque la placa tostadora directamente sobre el plato giratorio y precaliéntelo con la combinación de microondas y grill superior [600 W+Grill ( )] siguiendo los tiempos y las instrucciones del diagrama.
   ☛ Utilice siempre guantes de horno para sacar la placa tostadora, ya que ésta se calienta mucho.
2. Unte con aceite la placa si cocina alimentos como panceta y huevos. De esta forma, la comida se dorará correctamente.
   ❇ Observe que la placa tostadora tiene una capa de teflón que no es resistente a los arañazos. No use objetos puntiagudos, tal como un cuchillo, para cortar sobre la placa tostadora.
   ❇ Use accesorios de plástico para evitar arañazos en la superficie de la placa tostadora o retire la comida de la placa antes de cortar.



3. Coloque la comida en la placa tostadora.
   ☛ No coloque ningún objeto en la placa tostadora que no sea resistente al calor (cuencos de plástico, por ejemplo).
   ☛ No la coloque nunca sin el plato giratorio.



4. Coloque la placa tostadora en la parrilla metálica (o plato giratorio) del microondas.
5. Seleccione el tiempo y la potencia adecuada de cocción. Consulte la tabla de la página contigua.

✉ **Cómo limpiar la placa tostadora**
Limpie la placa tostadora con agua caliente y detergente; aclare con agua limpia.

✉ No utilice un cepillo ni una esponja dura, ya que podría dañar la capa superior.

❇ **Nota**
La placa tostadora no resiste los lavavajillas.

Configuración de la función de tostado manual

Es recomendable precalentar la placa tostadora directamente en el plato giratorio.
Precaliente la placa tostadora con la función 600 W + grill durante 2-5 minutos.
Siga los tiempos y las instrucciones de la tabla. Utilice guantes de horno al sacarlo.

Alimento	Porción	Tiempo de precalentamiento	Potencia	Tiempo cocción	Recomendaciones
Panceta	4 lonchas (80 g)	2 min	600 W + grill	3-3½ min	Precaliente la placa tostadora. Coloque las lonchas una junto a la otra. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Después de la cocción, deje reposar 2 minutos.
Tomates al grill	200 g (2 piezas)	2 min	450 W + grill	4-5 min	Precaliente la placa tostadora. Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Colóquelos en círculo en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla.
Patatas panadera congeladas	250 g	3 min	450 W + Grill	10-12 min	Precaliente la placa tostadora. Distribuya las patatas uniformemente sobre la placa. Coloque la placa en la parrilla.
Hamburguesa congelada	4 unidades (250 g)	3 min.	600 W + grill	7-8 min	Precaliente la placa tostadora. Ponga las hamburguesas congeladas una junto a otra en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Déles la vuelta cuando hayan pasado 4-5 minutos.
Baguettes congeladas	200-250 g (2 piezas)	2 min.	450 W + grill	5-7 min	Precaliente la placa tostadora. Ponga las baguetes con la guarnición (por ejemplo, tomate-queso) una junto a otra sobre la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla.

Configuración de la función de tostado manual (continuación)

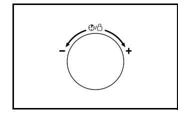
Alimento	Porción	Tiempo de precalentamiento	Potencia	Tiempo cocción	Recomendaciones
Pizza congelada	300-400 g	5 min	600 W + grill	8-10 min	Precaliente la placa tostadora. Coloque la pizza congelada en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla.
Snacks de pizza congelados	9 x 30 g (270 g)	2 min	300 W + grill	8-10 min	Precaliente la placa tostadora. Distribuya los snacks de pizza uniformemente en la placa tostadora. Coloque la placa en la parrilla.
Pizza congelada	300-350 g	5 min	450 W + Grill	6-7 min	Precaliente la placa tostadora. Coloque la pizza fría en la placa. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio.
Palitos de pescado congelados	150 g (5 piezas)	3 min	600 W + Grill	7-8 min	Precaliente la placa tostadora. Unte la placa con una cucharada de aceite. Disponga los palitos encima formando un círculo. Dé la vuelta después de 4 minutos.
Nuggets de pollo congelados	250 g	3 min	600 W + Grill	7-8 min	Precaliente la placa tostadora. Unte la placa con 1 cucharada sopera de aceite. Coloque los nuggets de pollo en la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Dé la vuelta después de 5 minutos.

Uso de la función de grill automático

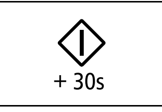
La función de grill automático tiene cuatro tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el número de raciones girando el control del dial. Para empezar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Grill automático (** ▭ **)**.



2. Seleccione el tamaño de la ración girando el **control de dial**. (Consulte la tabla en la página siguiente.)



3. Pulse el botón ◇.

Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado.
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.



Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

Uso de la función de grill automático (continuación)

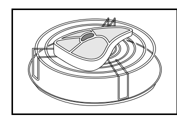
La siguiente tabla presenta los diversos programas de grill automático, cantidades, tiempos de reposo y recomendaciones.

Código/ Alimento	Porción	Tiempo reposo	Recomendaciones
1. Lasaña congelada (-18 °C)	200-250 g 400-450 g	2-3 min	Utilice una bandeja de cristal de pyrex del tamaño idóneo. Ponga la lasaña en la parrilla. Coloque la parrilla en el plato giratorio. Una vez cocido, deje reposar durante 2-3 minutos.
2. Pinchos de kebab	100-200 g (2-3 pinchos) 300-400 g (3-4 pinchos)	-	Prepare dados de carne (cerdo, ternera o cordero), marínelos y coloque en pinchos de barbacoa. Disponga los pinchos uno junto a otro sobre la parrilla. La primera opción es para pedazos finos de carne (estilo oriental) y la segunda, para dados de carne de tamaño mediano (pinchos Shashlik). Coloque la parrilla en el plato giratorio. Déles la vuelta en cuanto suene el pitido. Pulse el botón de inicio para continuar el proceso.
3. Pescado asado	200-300 g (1 pescado) 400-500 g (2 pescados)	1-2 min	Prepare el pescado, unte con aceite de oliva y añada sal. Ponga 1 pescado en el centro, ponga 2 pescados uno junto a otro, cabeza con cola, en la parrilla. Coloque la parrilla en el plato giratorio. Déles la vuelta en cuanto suene el pitido. Pulse el botón de inicio para continuar el proceso. Una vez cocido, deje reposar durante 2-3 minutos.
4. Patatas asadas	200-300 g 400-500 g	2-3 min	Utilice patatas pequeñas o córtelas en mitades. Unte con una mezcla de aceite de oliva, hierbas, sal y pimienta. Ponga las patatas en la parrilla. Una vez cocido, deje reposar durante 2-3 minutos.

Selección de los accesorios

ES

Utilice recipientes aptos para el microondas; no use envases ni platos de plástico, vasos de cartón, servilletas, etc.



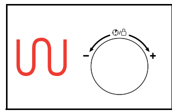
Si desea seleccionar una modalidad de cocción combinada (microondas y grill), utilice sólo platos que sean aptos para microondas y resistentes al horno. Los utensilios de cocina metálicos pueden dañar el horno.

Para obtener más detalles sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte la Guía de utensilios de cocina en la página 18.

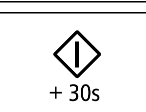
Asar a la parrilla

ES

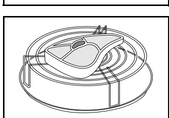
El grill permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas. Con este fin, se suministra con el microondas una parrilla para el grill.



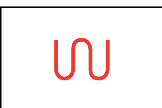
1. Precaliente el grill a la temperatura necesaria pulsando el botón **Grill** ( ) y ajuste el tiempo de precalentamiento girando el **control del dial**.



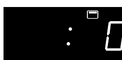
2. Pulse el botón .



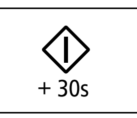
3. Abra la puerta y coloque la comida sobre la parrilla. Cierre la puerta.



4. Pulse el botón .
   Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:



5. Ajuste el tiempo de grill girando el **control del dial**. El tiempo de grill máximo es 60 minutos.



6. Pulse el botón .
   Resultado: La cocción al grill dará comienzo.
   Cuando haya acabado
   1) El horno emite cuatro pitidos.
   2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

No se preocupe si el termostato se apaga y enciende durante la cocción al grill.

Este sistema se ha diseñado para evitar un sobrecalentamiento del horno.

Utilice siempre manoplas cuando toque los platos que están dentro, ya que estarán muy calientes.

Compruebe que el elemento que se calienta esté en posición horizontal.

NO haga funcionar los modos Grill ( ) o Combi ( ) con la olla a vapor.

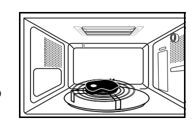
Modo funcionamiento	MW ( )	GRILL ( )	COMBI ( )
(Olla a vapor)	O	X	X

Combinación de microondas y grill

También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

Utilice SIEMPRE utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

Utilice SIEMPRE manoplas cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.



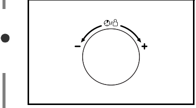
1. Abra la puerta del horno. Coloque la comida en la parrilla y ésta en el plato giratorio. Cierre la puerta.



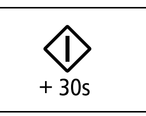
2. Pulse el botón **Combi** ( ).
   Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
   (modalidad microondas y grill)
   600 W (potencia de salida)

   Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón **Combi** ( ) hasta que se visualice el nivel de potencia correspondiente.

   No puede ajustar la temperatura del grill.



3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial** a su gusto.
   El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.



4. Pulse el botón .
   Resultado: La cocción por combinación dará comienzo.
   Cuando haya acabado
   1) El horno emite cuatro pitidos.
   2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

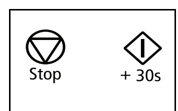
La potencia máxima de las microondas para el modo combinado de grill y microondas es de 600 W.

NO haga funcionar los modos Grill ( ) o Combi ( ) con la olla a vapor.

Modo funcionamiento	MW ( )	GRILL ( )	COMBI ( )
(Olla a vapor)	O	X	X

Desconexión de la alarma

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.

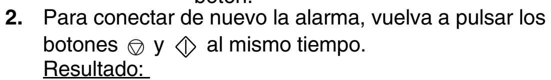


1. Pulse los botones ⊽ y ◇ al mismo tiempo.

Resultado:
- Se visualizarán las siguientes indicaciones:



- El horno no pita cada vez que se pulsa un botón.



2. Para conectar de nuevo la alarma, vuelva a pulsar los botones ⊽ y ◇ al mismo tiempo.

Resultado:
- Se visualizarán las siguientes indicaciones:

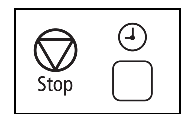


- El horno volverá a funcionar con el pitido.

Cierre de seguridad del horno microondas

Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños, que permite "bloquear" el horno para impedir que éstos o cualquier desconocido pueda hacerlo funcionar de manera accidental.

El horno se puede bloquear en cualquier momento.

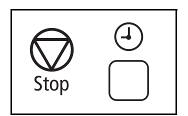


1. Pulse los botones **Detener** (⊽) y **Reloj** (◷) al mismo tiempo.

Resultado:
- El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
- La pantalla muestra "L".







2. Para desbloquear el horno, pulse de nuevo los botones **Detener** (⊽) y **Reloj** (◷) al mismo tiempo.

Resultado: A continuación, podrá utilizar el horno normalmente.

ES

Guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado.

Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si éstos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse.

En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓ ✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Plato para dorar	✓	No lo precaliente durante más de ocho minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Platos de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y vasos de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o con adornos metálicos	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Vajillas que pueden llevarse del horno a la mesa	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados sólo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
• Tiras de cierre de las bolsas para congelados	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use platos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓ ✗	Sólo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ : Recomendado
✓✗: Usar con precaución
✗ : Inseguro

MICROONDAS

La energía microondas penetra en la comida y absorbida por el agua, grasa y contenido en azúcar.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

COCCIÓN

Utensilios para la cocción por microondas:

Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:

Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una cocina. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

Cómo cubrir la comida durante la cocción

Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción.
La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de espera

Después de cocer la comida, el tiempo de reposo es importante para que la temperatura se distribuya uniformemente.

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (consulte la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.
Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de reposo.

Alimento	Porción	Potencia	Tiempo (min)	Tiempo espera (min)	Instrucciones
Espinacas	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Añadir 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Brócoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Añada 30 ml (2 cucharada sopera) de agua fría.
Guisantes	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Judías verdes	300 g	600 W	8-9	2-3	Añada 30 ml (2 cucharada sopera) de agua fría.
Verduras mezcladas (zanahorias/ guisantes/maíz)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	600 W	8-9	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Use un cuenco grande de cristal de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Cocine cubriendo.
Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de reposo y añada sal, hierbas o mantequilla.
Observación: El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Use un cuenco grande de cristal de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir.
Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción.
Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

Alimento	Porción	Potencia	Tiempo (min)	Tiempo espera (min)	Instrucciones
Arroz blanco (precocido)	250 g	850 W	16-17	5	Añada 500 ml de agua fría.
Arroz integral (precocido)	250 g	850 W	21-22	5	Añada 500 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz + arroz salvaje)	250 g	850 W	17-18	5	Añada 500 ml de agua fría.
Grano mezclado (arroz + cereales)	250 g	850 W	18-19	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250 g	850 W	11-12	5	Añada 1000 ml de agua caliente.

ES

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (consulte la tabla). Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (consulte la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la potencia máxima del microondas (850 W).

Alimento	Porción	Tiempo (min)	Tiempo espera (min)	Instrucciones
Brócoli	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Separar en cabezuelas de tamaño similar. Colocar los tallos en el centro.
Coles de Bruselas	250 g	5½-6½	3	Añada 60-75 ml (5-6 cucharadas) de agua.
Zanahorias	250 g	4½-5	3	Cortar las zanahorias en trozos de tamaño similar.
Coliflor	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Separar en cabezuelas de tamaño similar. Corte éstas en mitades. Distribúyalas con los tallos en el centro.
Calabacines	250 g	3½-4	3	Corte en trozos. Añadir 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua o una nuez de mantequilla. Cocer hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250 g	3½-4	3	Corte las berenjenas en rodajas pequeñas y rocíelas con 1 cucharada sopera de zumo de limón.
Puerros	250 g	4½-5	3	Cortar en trozos gruesos.
Setas	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Preparar enteros o en láminas. No añadir agua. Rocíe con zumo de limón. Sazonar con sal y pimienta. Escurrir antes de servir.
Cebollas	250 g	5½-6	3	Cortar en mitades o en rodajas. Añada sólo 15 ml (1 cucharada sopera) de agua.
Pimiento	250 g	4½-5	3	Cortar en trozos pequeños.
Potatoes (Patatas)	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Pesar una vez peladas y cortar en cuartos o mitades de tamaño similar.
Nabos	250 g	5-5½	3	Corte el nabo en dados pequeños.

RECALENTAMIENTO

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos a una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20° C, o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7° C.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

Evite recalentar elementos grandes como asados de carne (ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente). Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 850 W mientras que otros deben recalentarse con potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W. Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.
Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o déles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.
Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado) Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

Tiempos de calentamiento y espera

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro. Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor. Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele). El tiempo de reposo posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo.
Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva durante el calentamiento, si es necesario, y SIEMPRE remueva después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

RECALENTAMIENTO DE COMIDA PARA BEBÉS

COMIDA PARA BEBÉS:

Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remuévala bien después de recalentarla. Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a removerla y compruebe su temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30-40° C.

LECHE PARA BEBÉS:

Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliéntela sin cubrirla. Nunca caliente el biberón del niño con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Agite bien antes de dejarla reposar y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: 37º C.

OBSERVACIÓN:

La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimento	Porción	Potencia	Hora	Tiempo espera (min)	Instrucciones
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600 W	30 s	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cocine cubriendo. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600 W	20 s	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cocine cubriendo. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 50 seg - 1 min	2-3	Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Cocine sin cubrir. Agite bien y deje que repose durante al menos 3 minutos. Antes de dársela al niño, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura.

Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Porción	Potencia	Tiempo (min)	Tiempo espera (min)	Instrucciones
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza) 250 ml (1 jarra)	850 W	1-1½ 1½-2	1-2	Vierta el líquido en una taza y recaliente sin cubrir. Ponga la taza o el tazón en el centro del plato giratorio. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien.
Sopa (refrigerada)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a removerla antes de servirla.
Guisos (refrigerados)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y servir.
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	4½-5½	3	Ponga la pasta (por ejemplo, espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir.
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	5-6	3	Coloque la pasta rellena (por ejemplo, ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y servir.
Comida preparada (refrigerada)	350 g 450 g	600 W	5-5½ 7-7½	3	Colocar la comida de 2-3 componentes fríos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas.

ES

DESCONGELACIÓN MANUAL

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados cuidadosa y rápidamente y esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.

Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido congelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Déle la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible.
Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando.
Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.
Deje el pescado, la carne y las aves reposar para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

Consejo: Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas; las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a - 20° C, utilice la siguiente tabla como guía.

Todos los alimentos congelados deben descongelarse con el nivel de potencia de descongelación (180 W).

Alimento	Porción	Tiempo (min)	Tiempo espera (min)	Instrucciones
Carne Ternera picada Filetes de cerdo	 250 g 500 g 250 g	 6½-7½ 10-12 6½-7½	 5-25	Colocar la carne en un plato de cerámica llano. Cubrir los bordes más delgados con papel de aluminio. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Aves Pollo troceado Pollo entero	 500 g (2 pzs.) 900 g	 13½-14½ 28-30	 15-40	Primero, coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo. El pollo entero debe colocarse con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteger las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pescado Filetes de pescado	 200 g (2 pzs.) 400 g (4 pzs.)	 5-7 11-13	 5-15	Coloque el pescado congelado en medio de un plato de cerámica llano. Colocar las piezas más finas debajo de las piezas más gruesas. Cubrir las extremidades con papel de aluminio. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Frutas Frutas del bosque	 250 g	 5-7	 5-10	Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande).
Pan Panecillos (de 50 g cada uno) Tostadas/ sandwiches Pan alemán (trigo + centeno)	 2 unidades 4 unidades 250 g 500 g	 ½-1 2-2½ 4½-5 7-9	 5-20	Distribuya las rebanadas en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.

GRILL

La resistencia del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad.
Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente.
Si precalienta el grill durante 1-2 minutos la comida se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para el grill:
Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Comida adecuada para el grill:
Comida preparada, como gratinado de patatas, lasaña congelada, quiche y pan congelados, así como comida fresca, como pedazos de pollo, chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, lonchas de panceta y jamón, pedazos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:
Recuerde que los alimentos deben colocarse en la parrilla, a menos que se indique de otro modo.

MICROONDAS + GRILL

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Sólo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente por la parte superior.
Para dorar la comida por ambos lados, deberá darle la vuelta.
En este modelo, dispone de tres modos de combinación con grill automático: 600 W + grill automático, 450 W + grill automático y 300 W + grill automático.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:
Siempre que se use el modo de combinación (microondas + grill automático), los alimentos deben colocarse en la parrilla, a menos que se indique de otro modo. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla. Utilice siempre guantes de horno al sacar los alimentos.

Guía para cocinar al grill
Precaliente el grill con la función de grill durante 1-2 minutos.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimento	Porción	Potencia	1. Tiempo por cada lado (min)	2. Tiempo por cada lado (min)	Instrucciones
Tostadas	4 piezas (25 g cada una)	Sólo grill	4½-5½	3-4	Coloque las rebanadas de pan, una junto a otra, en la parrilla.
Baguettes congeladas /panecillos congelados	2-4 piezas	MW + grill	300 W + grill 2-3	Sólo grill 2-3	Coloque los panecillos en círculo sobre la parrilla inferior. Haga al grill la otra cara hasta que queden tan crujientes como desee. Una vez cocidos al grill, deje reposar durante 2 minutos.
Tomates al grill	200 g (2 piezas)	300 W + grill	3-4	-	Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque en la parrilla.
Manzanas al horno	2 manzanas (400 g)	300 W + grill	6-7	-	Quitar el corazón de las manzanas y rellenar con pasas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio.
Congelado Pasta gratinada	400 g	600 W + grill	11-13	-	Coloque la pasta congelada (lasaña, macarrones o canalones) en una pequeña bandeja rectangular y llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente sobre la parrilla. Una vez cocido, deje reposar durante 2-3 minutos.
Patatas Gratinado de patatas	800-1000 g	450 W + grill	15-18	-	Utilice una bandeja plana de cristal de pyrex. Distribuya las rodajas de patata uniformemente, añada la mezcla de huevos, crema de leche, sal y pimienta. Ponga queso rayado encima. Ponga la bandeja en la parrilla. Después de la cocción, deje reposar 2 minutos.
Pollo troceado	500-600 g	300 W + grill	9-11	8-9	Unte el pollo con aceite y añada especias. Coloque en la parrilla con la parte de la piel hacia abajo. Déles la vuelta una vez dorado uno de los lados. Después de la cocción, deje reposar 2 minutos.
Pescado asado	400-500 g	300 W + grill	6-8	7-9	Unte la piel del pescado con aceite de oliva y añada sal. Ponga los pescados cabeza con cola en la parrilla. Déles la vuelta una vez dorado uno de los lados.
Pinchos de barbacoa	300-400 g	Sólo grill	14-16	12-14	Ponga los dados de carne en 3-4 pinchos y unte con aceite y especias. Disponga los pinchos uno junto a otro sobre la parrilla. Déles la vuelta una vez dorado uno de los lados.
Patatas asadas	400-500 g	450 W + grill	11-13	-	Utilice patatas medianas. Lave, limpie y pinche las patatas. Unte con aceite de oliva y añada especias. Ponga las patatas en la parrilla. Después de la cocción, deje reposar 2 minutos.

Guía de cocción (continuación)

SUGERENCIAS ESPECIALES

CÓMO FUNDIR MANTEQUILLA
Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con una tapa de plástico.
Caliente durante 30-40 segundos a 850 W, hasta que la mantequilla se funda.

CÓMO FUNDIR CHOCOLATE
Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda.
Remueva una vez o dos mientras se funde. Utilice guantes de horno al sacarlas.

CÓMO FUNDIR MIEL CRISTALIZADA
Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

CÓMO FUNDIR GELATINA
Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Coloque la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex.
Caliente durante 1 minuto a 300 W.
Remueva una vez fundida.

CÓMO HACER GLASEADO/FONDANT (PARA PASTELES Y DULCES)
Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.
Cueza la mezcla sin cubrir en un recipiente de cristal de pyrex de 3½ a 4½ minutos a 850 W, hasta que el glaseado se vuelva transparente. Remueva la mezcla dos veces durante su cocción.

CÓMO HACER MERMELADA
Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque) en un recipiente de cristal de pyrex del tamaño adecuado y tápelo. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien.
Cocínelo con tapa durante 10-12 minutos a 850 W.
Remueva varias veces durante su cocción. Vacíe el contenido directamente en pequeños tarros de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

CÓMO HACER PUDIN
Mezcle polvo para pudin con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante del producto y remuévalo todo bien. Utilice un cuenco de cristal de pyrex de tamaño adecuado con tapa. Deje cocer tapado de 6½ a 7½ minutos a 850 W.
Remueva varias veces durante la cocción.

CÓMO TOSTAR ALMENDRAS
Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano.
Remuévalas varias veces mientras se tuestan de 3½ a 4½ minutos a 600 W
Déjelas reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice guantes de horno al sacarlas.

Limpieza del horno microondas

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que las partículas de comida y la grase se incrusten en él:

- ***Superficies internas y externas***
- ***Puerta y cierres de la puerta***
- ***Plato giratorio y aro giratorio***

☛ Asegúrese SIEMPRE de que los cierres de la puerta estén limpios y de que la puerta cierre correctamente.

☛ Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad al aparato y provocar riesgos innecesarios.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y agua jabonosa templada. Aclárelas y séquelas.

2. Quite las manchas y salpicaduras de las superficies internas o del aro giratorio con un paño con jabón. Enjuáguelas y séquelas.

3. Para quitar las partículas de comida más duras y eliminar manchas, coloque un vaso de zumo de limón exprimido en el plato giratorio y caliéntelo durante 10 minutos a la máxima potencia.

4. Limpie el plato en el lavavajillas siempre que sea necesario.

NO derrame agua en las rejillas de ventilación. No use **NUNCA** productos abrasivos ni disolventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para que las partículas no:
- se acumulen
- impidan que la puerta se cierre correctamente

Limpie la cavidad del horno microondas correctamente después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.

Conservación y mantenimiento del horno microondas

Debe tomar algunas precauciones sencillas al guardar o utilizar su horno microondas.

No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- ***Bisagras rotas***
- ***Cierres deteriorados***
- ***Cubierta del horno abollada o torcida***

Sólo un experto del servicio técnico debe realizar reparaciones en el microondas

☛ No quite **NUNCA** la cubierta externa del horno. Si el horno es defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:

- Desconéctelo del enchufe de la pared
- Póngase en contacto con el centro de reparaciones postventa más cercano.

✉ Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y sin polvo.
Motivo: El polvo y la humedad pueden afectar a las piezas responsables del funcionamiento del horno.

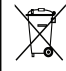
✉ Este horno microondas no está diseñado para un uso comercial.

Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	**GE89APST**
Fuente de energía	230V ~ 50 Hz
Consumo de energía Microondas grill Modo combinado	 1300 W 1250 W 2550 W
Potencia de salida	100 W / 850 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Magnetrón	OM75P (31)
Método de refrigeración	Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (ancho x profundidad x largo) Exterior Interior del horno	 489 x 275 x 414 mm 330 x 211 x 329 mm
Volumen	23 litros
Peso Neto	 15 kg aproximadamente

Español

Eliminación correcta de este producto
(Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)

(Aplicable en la Unión Europea y en países europeos con sistemas de recogida selectiva de residuos)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.



¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0,14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch